

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 14302B

TYPE DE PRODUIT: PÂTES

Nom:

PASTA TIRAMISU`



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT	Produit semi-fini en pâte au goût de tiramisù pour préparation de glace artisanale et pour la pâtisserie.
----------------------------------	---

POSOLOGIE 80 g produit + 1 kg base blanche.

CONDITIONS D'UTILISATION	Manipulez le produit avec des instruments propres et secs. Refermez l'emballage après chaque utilisation en nettoyant les résidus de produit à l'extérieur. Tenir à l'écart des sources de chaleur, ne pas exposer à la lumière directe du soleil.
---------------------------------	---

INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES
(Selon Reg. (UE) 1169/2011)

sucre, vin aromatisé à l'OEUF (vin, sucre, alcool, vin Marsala, colorant (caramel (E150d)), jaune d'OEUF en poudre, arômes) (ANHYDRIDE SULFUREUX), vin Marsala (ANHYDRIDE SULFUREUX), sirop de glucose, jaune d'OEUF en poudre, eau, alcool, arômes, colorant (caramel (E150c)), amidon modifié.

PEUT CONTENIR: SOJA, LAIT, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT	Marron foncé
---------------------------	--------------

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
		Pour 100 g de produit	
pH	5 + / - 0,2	ÉNERGIE kJ	1.229
Solubilité	Bonne dans le lait à froid	ÉNERGIE kcal	292
		GRAISSES g	3,90
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	1,40
		GLUCIDES g	50,00
		DONT SUCRES g	45,00
		PROTÉINES g	2,60
		SEL g	0,40

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE	< 5.000 ufc/g
------------------------------	---------------

MOISSISSURES	< 100 ufc/g
---------------------	-------------

LEVURES	< 100 ufc/g
----------------	-------------

ENTÉROBACTÉRIE	< 100 ufc/g
----------------	-------------

STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 20 ufc/g

SALMONELLE	absente en 25 g
-------------------	-----------------

Le produit est conforme à la réglementation CE 1831/2003 et aux mises à jour ultérieures sur les contaminants dans les produits alimentaires

Type d'emballage	Seau de 4,5 kg; 2 par carton
------------------	------------------------------

Conservation	36 mois dans l'emballage d'origine intact
---------------------	---

Poids de l'échantillon	200 g
-------------------------------	-------

06401430200